	**FICHA TECNICA** Avda Real de Pinto 142 28021 Madrid Tel 917953012	**CODIGO** EDICION	MM44 Mayo 2013

NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECA DE CACAO DESODORIZADA		
FABRICANTE / ORIGEN	NEDERLAND S.A.		
CARACTERISTICAS ENVASES	TIPO ENVASE	envase polipropileno con bolsa interior de polietileno	caja cartón
	FORMATO	250 grs y 1 kg	25 kg
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	1 año		
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION,ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO	Mantener en lugar fresco y seco al abrigo de la luz. Uso: según criterio.		
USOS PREVISTOS	Elaboración de coberturas de chocolate; producto intermedio en la cadena alimentaria.		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	COLOR	AMARILLO CLARO	
	OLOR Y SABOR	CARACTERISTICOS	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS	INDICE DE YODO	33 - 42	
	INDICE DE SAPONIFICACION	188 - 198	
	ACIDEZ LIBRE EN AC. OLEICO	MAX. 1.75 %	
	MATERIAS INSAPONIFICABLES	MAX 0.35 %	
	VALOR AZUL	MAX 0,05	
	PUNTO DE FUSION	30 - 34 ºc	
	INDICE DE REFRACCION A 40ºC	1.456 - 1.459	
	EXTINCION DESPUES LAVADO CON NaOH (E 1%/1cm nm)	MAX 0,14	
INFORMACION ADICIONAL	Cumple R.D. 1055/2003 Reglamentación técnico sanitaria sobre productos de cacao.		
OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO)	NO CONTIENE		
ALERGENOS INGREDIENTES ACORDES A LAS DIRECTIVAS (CE) 2000/13 2003/89, 2005/26, 2006/142,2007/68	NO CONTIENE		

